


PASTEL DE CARNE CON PURÉ DE ESPINACA, QUESO Y HUEVO FRITO

4 personas

Ingredientes:

Pastel de carne 1 paquete de 500 gramos 
Hogaza de pan, tostado 4 unidades
Espinaca, desvenada 200 gramos
Leche 1 litro
Mantequilla 2 cucharas
Harina 2 cucharas
Nuez moscada 1 cucharita
Queso mozzarella, rallado 250 gramos
Huevo 4 unidades
Aceite 4 cucharas
Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

Para el puré de espinaca:

Hervimos la espinaca en una olla con agua hirviendo y sal.

Aparte, hacemos una salsa bechamel:

En una olla derretimos mantequilla y añadimos harina en proporciones iguales, luego añadimos la leche batiendo constantemente. Añadimos la sal, pimienta y nuez moscada. Una vez lista la salsa bechamel, la licuamos con la espinaca previamente cocida.

Mientras tanto, asamos la carne en un sartén hasta que esté dorada por los dos lados.

Para servir, ponemos de base la tostada de pan, encima la cubrimos con el pastel de carne. Sobre esto, lo bañamos con el puré de espinaca y lo cubrimos con el queso rallado. Finalmente, cubrimos todo esto con un huevo frito, y servimos.

